

Herzlich Willkommen



KOCHEN IST KUNST

Wir freuen uns, Sie an unserem idyllischen Ort begrüßen zu dürfen, wo Genuss und maritimes Flair aufeinandertreffen.

Lassen Sie sich von frischen, regionalen Köstlichkeiten verwöhnen und genießen Sie den einmaligen Blick auf den Lauterbacher Hafen.

Mit viel Leidenschaft, Kreativität und jahrelanger Erfahrung möchten wir Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis machen.

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich hochwertige, vorzugsweise regionale Zutaten, die im Einklang mit den Jahreszeiten stehen und Ihnen stets frische Geschmackserlebnisse bieten.

Der respektvolle und bewusste Umgang mit den Rohstoffen ist für uns genauso wichtig wie der Geschmack – denn nur so entsteht echtes Handwerk in der Küche.

Sollten Sie Unverträglichkeiten, Allergien oder besondere Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen. Wir sind gerne für Sie da, um Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Executive Chef Sascha Krahe & Team

Eine ausführliche Speisekarte mit allen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen liegt zur Einsicht an der Rezeption bereit. Unser Team hilft Ihnen bei Fragen gern weiter.



VORSPEISEN

ZWEIERLEI BETE 	15,00
Ziegen-Frischkäse Walnuss Trüffel-Vinaigrette Kräuter	
TEMPURA RIESENGARNELE "WASABI"	16,50
Ingwer gepickelte Gartengurke Sesam Spicy Mayo Nüsse Kokosschaum	
BEEF TATAR	17,50
Gewürzgurke Röstzwiebeln Schmand Kräutersalat	
SAUERTEIGBROT MIT SALZBUTTER & DIP	6,00

SUPPEN & SALAT

SPARGEL-CREMESUPPE 	10,50
Bärlauch-Pesto Spargel	
FISCHSUPPE "NACH ART DES HAUSES"	
Verschiedene Fischfilets Garnele Gemüse	
	VORSPEISE 14,00
	HAUPTGANG 23,50
FELD- & KRÄUTERSALAT 	14,00
Kirschtomate Croûton Portweifeige Nüsse	
+ Garnelen (4 Stück)	21,50
+ Gebratene Maishähnchenbrust	21,50



FLAMMKUCHEN

AUS DEM STEINOFEN

KLASSISCH	13,50
Speck Zwiebeln Crème Fraîche Kräuter	
VEGETARISCH ✓	14,50
Verschiedenes Gemüse Tomatensauce Crème Fraîche Kräuter	
LACHS	17,00
Räucherlachs Crème Fraîche Kräuter	
ZIEGENKÄSE ✓	15,50
Ziegenkäse Birne Feigensenf	

FRISCHE PASTA & CO

FRISCHE PASTA MIT TRÜFFEL ✓	25,00
Gefüllte Waldpilz-Bonbons Parmesanschaum Kräuteröl	
BÄRLAUCH-GNOCCHI ✓	21,50
Getrocknete Tomate Burrata Bärlauch-Parmesan-Schaum	
HAUSGEMACHTE SPINAT-KNÖDEL ✓	22,00
Spinat Wilder Blumenkohl Panko Frische Pilze à la Crème + Garnelen (5 Stück)	
TRÜFFEL-PARMESAN POMMES ✓	12,00
Trüffelmayonnaise	



FISCH

GEBRATENER OSTSEE-ZANDER Spargelgemüse Erbse Buttermilch-Beurre Blanc Schnittlauchpüree	30,50
LAUTERBACHER PANNFISCH Mecklenburger Wels Bratkartoffeln mit Speck Brokkoli Senfsauce	KLEIN 21,50 GROSS 25,50
FRISCHES LACHSFILET MIT SESAM- ZITRONENGRAS-KRUSTE Baby Pak Choi Teriyaki-Sauce Gemüse Duftreis	27,00
SCHOLLE - IM GANZEN Zitronenbutter Gurkensalat	
+ mit Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	26,00
+ mit Nordseekrabben 100 g (Rohgewicht)	35,50

FLEISCH

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB Preiselbeeren Gurkensalat Zitrone Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln	1 STÜCK 23,00 2 STÜCK 29,00
GESCHMORTE RINDERBACKE Kartoffel-Trüffelpüree Karotte Portwein Jus Sellerie	29,00
FILETSPITZEN VOM RIND In Pfefferrahm Wilder Mandel-Brokkoli Pommes frites	28,50
FRISCHE GEBRATENE KALBSLEBER Butterpüree glasierte Äpfel Zwiebel-Jus	25,50



VEGI MENÜ

ZWEIERLEI BETE

Ziegen-Frischkäse | Walnuss | Trüffel-Vinaigrette | Kräuter

SPARGEL-CREMESUPPE

Bärlauch-Pesto | Spargel

HAUSGEMACHTE SPINAT-KNÖDEL

Spinat | Wilder Blumenkohl | Panko | Frische Pilze à la Crème

HAUSGEMACHTE SANDDORN CRÉME BRÛLÉE

3-GÄNGE MENÜ

Ohne Zweierlei Bete

41,00

4-GÄNGE MENÜ

54,50



CHEFS MENÜ

FRISCHES YELLOW FIN TUNA SASHIMI

Ingwer | gepickelte Gartengurke & Radieschen | Sesam
Spicy Mayo | Nüsse | Kokosschaum

FISCHSUPPE "NACH ART DES HAUSES"

Verschiedene Fischfilets | Garnele | Gemüse

GEBRATENER OSTSEE-ZANDER

Spargelgemüse | Erbse | Buttermilch-Beurre Blanc
Schnittlauchpüree

ODER

GESCHMORTE RINDERBACKE

Kartoffel-Trüffelpüree | Karotte | Portwein Jus | Sellerie

"GROWERS CHOCOLATE"

SCHOKOSCHNITTE & MANGO

Brownie | Schokomousse | Mango-Sorbet

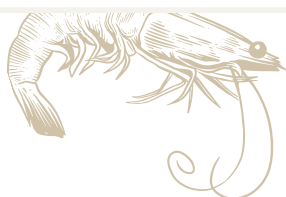
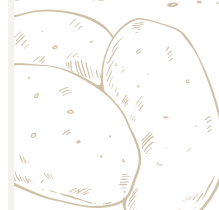
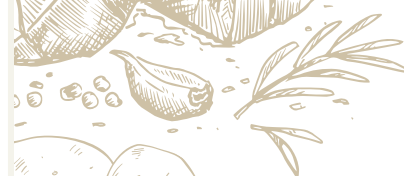
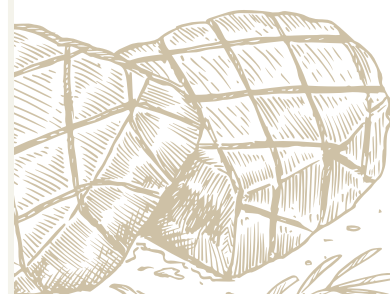
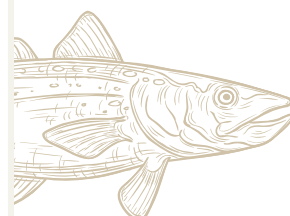
3-GÄNGE MENÜ

Ohne Fischsuppe

54,50

4-GÄNGE MENÜ

66,50





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PENNE Tomatensauce Parmesan	6,50
FLAMMKUCHEN "PIZZA"  Mozzarella Tomatensauce	7,50
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN Kartoffelpüree Brokkoli	10,50
KLEINES WIENERSCHNITZEL Pommes Frites Erbsen-Möhren-Gemüse	14,50
MILCHREIS Apfelmus oder Zimt & Zucker	6,00

BEILAGEN & SAUCEN

POMMES FRITES	5,00
SÜSSKARTOFFELPOMMES	5,50
KARTOFFELPÜREE	4,50
BRATKARTOFFELN MIT SPECK	5,00
GEMISCHTES GEMÜSE	4,50
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK	5,50
KRÄUTERBUTTER	2,00
PFEFFERSAUCE	3,50
KALBSJUS	3,50

Lassen Sie sich von uns beraten,
gerne empfehlen wir Ihnen
unsere Tagesangebote.



DESSERT & KÄSE

HAUSGEMACHTE SANDDORN CRÉME BRÛLÉE	10,50
VANILLE-PARFAIT Rhabarber-Erdbeer-Grütze Crumble	10,50
"GROWERS CHOCOLATE" SCHOKOSCHNITTE & MANGO Brownie Schokomousse Mango-Sorbet	11,50
AFFOGATO Vanille-Eis Espresso	5,00
ITALIENISCHES EIS Verschiedene Sorten der Eismanufaktur Manolis Eis	1 KUGEL 2,80
SORBET Mango Heidelbeere	1 KUGEL 2,80
aufgegossen mit GREY GOOSE Vodka 2cl	8,50
aufgegossen mit Prosecco auch alkoholfrei möglich	7,50
KÄSE-VARIATION VON MAISON KOBER Feigensenf Cracker Trauben	15,50

ZWEI KUGELN VANILLE-EIS & KÜRBISKERNÖL	6,50
---	-------------



SOFTGETRÄNKE

TAFELWASSER - KARAFFE	0,5l	4,00
STAATLICH FACHINGEN GOURMET MEDIUM NATURELL	0,75l	7,50
	0,25l	3,00
COCA COLA ZERO	0,33l	4,30
FANTA SPRITE MEZZO-MIX	0,33l	4,30
TONIC WATER - THOMAS HENRY	0,2l	3,70
BITTER LEMON - THOMAS HENRY	0,2l	3,70
SPICY GINGER - THOMAS HENRY	0,2l	3,70

SCHORLEN & EISTEE

BIO-APFELSCHORLE - RAUCH	0,33l	4,30
BIO-RHABARBERSCHORLE - RAUCH	0,33l	4,30
BIO-MARACUJASCHORLE - RAUCH	0,33l	4,30
SCHWARZE JOHANNISBEERENSCHORLE	0,33l	4,30
EISTEE ZITRONE - RAUCH	0,33l	4,30
EISTEE PFIRSICH - RAUCH	0,33l	4,30

SAFT & NEKTAR

APFELSAFT - BAUER SÄFTE	0,2l	3,70
ORANGENSAFT - BAUER SÄFTE	0,2l	3,70
MULTIVITAMINSAFT - BAUER SÄFTE	0,2l	3,70
TOMATENSAFT - BAUER SÄFTE	0,2l	3,70
APFELSINENSAFT MIT FRUCHTFLEISCH	0,2l	3,70
JOHANNISBEER NEKTAR - BAUER SÄFTE	0,2l	3,70
BIO- SANDDORN NEKTAR - BAUER SÄFTE	0,2l	3,70
KIBA - BAUER SÄFTE	0,2l 0,4l	3,70 6,60



BIER VOM FASS

STÖRTEBEKER ÜBERSEE PILS	0,3l	3.90
	0,5l	5.90
STRALSUNDER PILS	0,3l	3.70
	0,5l	5.60
STÖRTEBEKER SCHWARZBIER	0,3l	3.90
	0,5l	5.90
KÖSTRITZER KELLERBIER	0,3l	3.90
	0,5l	5.90
ALSTERWASSER	0,3l	3.70
	0,5l	5.50

BIER AUS DER FLASCHE

STÖRTEBEKER ALKOHOLFREIES PILS	0,33l	4,00
STÖRTEBEKER BIO BERNSTEIN-WEIZEN	0,5l	5,50
STÖRTEBEKER ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN	0,5l	5,50



- HANDWERKLICHE BRAUKUNST -

INSEL-BRAUEREI

- FLASCHENREIFUNG -

HELL

MILD - NATURBELASSEN - FLASCHENREIFUNG - ALC. 5.3% VOL
GEBRAUT UND ABGEFÜLLT IN DER RÜGENER INSEL-BRAUEREI

0,5l - 6,00 €



Hiddenseer



INSEL KREIDE

- BIÈRE BRUT -

APERITIFBIER MIT CHAMPAGNER-HEFE GEBRAUT

0,33 l - 6,50 €

EAST COAST IPA

- INDIA PALE ALE -

HÖPFEN-HERB, SCHMECKT NACH TROPISCHEN FRÜCHTEN

0,33 l - 6,50 €

BALTIC ALE

- WEINARTIGES BIER -

HELLE BEGLEITUNG FÜR HERZHAFTES SPEISEN & FISCH

0,33 l - 6,50 €



LIKÖR

AVERNA	2 cl 4 cl	3,00 5,50
SANDDORNLIKÖR	2 cl 4 cl	3,00 5,50
RAMAZOTTI	2 cl 4 cl	3,00 5,50
FERNET BRANCA	2 cl 4 cl	3,00 5,50
JÄGERMEISTER	2 cl 4 cl	3,00 5,50
KÜSTENNEBEL	2 cl 4 cl	3,00 5,50
BAILEYS	2 cl 4 cl	3,00 5,50
UNDERBERG	2 cl	3,00

OBSTBRAND | OBSTGEIST

SCHWECHOWER BRENNEREI-MANUFAKTUR

FISCHERGEIST	2 cl	3,50
HIMBEERGEIST	2 cl 4 cl	4,00 7,50
SANDDORNGEIST	2 cl 4 cl	4,00 7,50
APFELBRAND	2 cl 4 cl	4,00 7,50
BIRNENBRAND	2 cl 4 cl	4,00 7,50
MIRABELLENBRAND	2 cl 4 cl	4,00 7,50
ZWETSCHGENBRAND	2 cl 4 cl	4,00 7,50



OSTSEE-GRAPPA VON DER INSEL RÜGEN 2CL 5,50

WEINGUT HOHMANN RÜGEN:
AUS EIGENEN TRAUBEN ALS TRESTER EINGEMAISCHT
UND VERGOREN. ANSCHLIESSEND SCHONEND
GEBRANNT UND SELBST ABGEFÜLLT.

LONGDRINKS

TANQUERAY GIN 4 CL & TONIC	9,00
HAVANA CLUB 4 CL & COLA	9,00
BALLANTINES 4 CL & COLA	9,00
ABSOLUT VODKA 4 CL & REDBULL	9,00
ABSOLUT VODKA 4 CL & BITTER LEMON	9,00
PORTWEIN 4 CL & TONIC	9,00
TANQUERAY 0,0 4 CL & TONIC (ALKOHOLFREI)	9,00

DIVERSES

LINIE AQUAVIT	2cl 4cl	3,00 5,50
ABSOLUT VODKA	2cl 4cl	3,00 5,50
GREY GOOSE VODKA	2cl 4cl	4,50 8,50
LEHMENT DOPPELKÜMMEL	2cl 4cl	3,00 5,50
TANQUERAY GIN	2cl 4cl	3,50 6,50
GIN SUL	2cl 4cl	4,50 8,50
HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS	2cl 4cl	3,50 6,50
BOTUCAL RESERVA EXCL. RUM	2cl 4cl	4,00 7,50
BALLANTINES WHISKEY	2cl 4cl	3,00 5,50
JAMESON WHISKEY	2cl 4cl	3,50 6,50
JACK DANIELS WHISKEY	2cl 4cl	3,50 6,50
GLENMORANGIE WHISKEY	2cl 4cl	4,50 8,50
HENESSY VS COGNAC	2cl 4cl	5,00 9,50
RAMOS PINTO TAWNY PORT	5cl	6,50



APERITIF

ESPRESSO MARTINI	11,00
DÉJÀ-VU - TONIC	8,50
APEROL SPRITZ	8,50
APEROL MARACUJA	9,00
CAMPARI ORANGE	8,50
SANDDORN SPRITZ	8,50
PROSECCO 0,1L	6,00
CRÉMANT GRANDE CUVÉE ROSÉ 0,1L	8,50
CRÉMANT GRANDE CUVÉE 0,1L	8,50
LUSTAU SHERRY 5 CL	6,00
CREAM MEDIUM TROCKEN	
MARTINI 5 CL	5,50
BIANCO ROSSO	
MARTINI VIBRANTE - GRAPEFRUIT (ALKOHOLFREI)	8,50
APEROL SPRITZ (ALKOHOLFREI)	8,50
APEROL MARACUJA (ALKOHOLFREI)	9,00
DÉJÀ-VU - TONIC (ALKOHOLFREI)	8,50



WEIN

OFFENER AUSSCHANK - KARAFFE 0,2l

WEISSER BURGUNDER - CHARDONNAY WEINGUT DR. BASSERMANN JORDAN TROCKEN	10,00
SAUVIGNON BLANC WEINGUT EMIL BAUER PFALZ TROCKEN	9,50
BACCHUS WEINGUT PRÖSTLER FRANKEN HALBTROCKEN	9,00
GRAUBURGUNDER WEINGUT EMIL BAUER PFALZ TROCKEN	9,50
BLAUSCHIEFER RIESLING WEINGUT LOERSCH MOSEL TROCKEN	9,00
GELBER MUSKATELLER WEINGUT LERGENMÜLLER PFALZ HALBTROCKEN	8,50

DR. LO RIESLING ALKOHOLFREI WEINGUT DR. LOOSEN MOSEL TROCKEN	9,50
---	------

ROSÉ D'ÁNJOU WEINGUT CHATELAIN DESJACQUES LOIRE, FR HALBTROCKEN	8,50
PINOT NOIR ROSÉ WEINGUT EMIL BAUER PFALZ TROCKEN	9,50

SCHWARZRIESLING WEINGUT HIRSCH WÜRTTEMBERG FEINHERB	8,50
PRIMITIVO APPASSIMENTO GRAN MAESTRO ROSSO CIELO E TERRA IT TROCKEN	9,00
SANKT ANNA MERLOT WEINGUT LERGENMÜLLER PFALZ TROCKEN	8,50
SPÄTBURGUNDER WEINGUT WINNING PFALZ TROCKEN	9,50
CÔTES DU RHÔNE WEINGUT E. GUIGAL RHONE, FR TROCKEN	11,00

RÜGEN-SOUVIGNIER GRIS 2023 - 0,15L WEINGUT HOHMANN RÜGEN TROCKEN MIT EINER ZARTEN RESTSÜSSE	10,50
--	-------

WEISSWEIN

RÜGEN-SOUVIGNIER GRIS 2023 WEINGUT HOHMANN RÜGEN TROCKEN MIT EINER ZARTEN RESTSÜSSE	49,50
WEISSER BURGUNDER - CHARDONNAY WEINGUT DR. BASSERMANN JORDAN TROCKEN	36,50
COLLI VAIBÓ LUGANA WEINGUT COLLI VAIBÓ LOMBARDEI, IT TROCKEN	49,00
ROTSCHIEFER RIESLING KABINETT WEINGUT VAN VOLXEM MOSEL FEINHERB	49,00
CHARDONNAY IM HOLZFASS GEREIFT WEINGUT STREHN BURGENLAND, AT TROCKEN	46,00
SAUVIGNON BLANC WEINGUT EMIL BAUER PFALZ TROCKEN	34,50
BACCHUS WEINGUT PRÖSTLER FRANKEN HALBTROCKEN	32,00
GRAUBURGUNDER WEINGUT EMIL BAUER PFALZ TROCKEN	34,50
BLAUSCHIEFER RIESLING WEINGUT LOERSCH MOSEL TROCKEN	33,00
GELBER MUSKATELLER WEINGUT LERGENMÜLLER PFALZ HALBTROCKEN	31,00

ROSÉWEIN

ROSÉ D'ÁNJOU WEINGUT CHATELAIN DESJACQUES LOIRE, FR HALBTROCKEN	30,50
PINOT NOIR ROSÉ WEINGUT EMIL BAUER PFALZ TROCKEN	33,00
WILD ROSÉ WEINGUT HIRSCH WÜRTTEMBERG FEINHERB	29,00
AIX ROSÉ WEINGUT MAISON SAINT AIX PROVENCE, FR TROCKEN	0,75L 38,50
	MAGNUM 1,5L 76,00

ROTWEIN

SHIRAZ-CABERNET WEINGUT KAAPZICHT STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA TROCKEN	42,00
PRIMITIVO APPASSIMENTO GRAN MAESTRO ROSSO CIELO E TERRA, IT TROCKEN	33,00
SANKT ANNA MERLOT WEINGUT LERGENMÜLLER PFALZ TROCKEN	30,50
SPÄTBURGUNDER WEINGUT WINNING PFALZ TROCKEN	36,50
CÔTES DU RHÔNE WEINGUT E. GUIGAL RHONE, FR TROCKEN	41,00
BAROLO RISERVA WEINGUT SAN SILVESTRO PIEMONTE, IT TROCKEN	58,00
LE VOLTE WEINGUT TENUTE DELL'ORNELLAIA TOSKANA, IT TROCKEN	63,00

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

RUEMANT WEINGUT HOHMANN RÜGEN BRUT	55,00
CRÉMANT DE LIMOUX GRANDE CUVÉE LANGUEDOC-ROUSSILLON, FR TROCKEN	49,00
CRÉMANT DE LIMOUX GRANDE CUVÉE ROSÉ LANGUEDOC-ROUSSILLON, FR TROCKEN	49,00
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL CHAMPAGNER BRUT	85,00



KAFFEE & SCHOKOLADE

BIO FAIRTRADE

ESPRESSO	2,80
ESPRESSO DOPIO	4,80
CAFÉ CREMA	3,50
LATTE MACCHIATO	4,50
CAPPUCCINO	3,90
MILCHKAFFEE	4,50
POTT KAFFEE	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,70
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE	5,00
MIT HAFERMILCH	+ 0,50
MIT SIRUP: KARAMELL, VANILLE, PUMPKIN SPICE	+ 0,80

SAMOVA TEE

KÄNNCHEN 6,00

HIGH DARLING | 100% BIO DARJEELING | LEICHT & HERB
LAZE DAZE | BIO SCHWARZTEE MIT BERGAMOTT-ÖL | HERB &
ZITRONIG
JASMIN GREEN | 100% GRÜNER TEE | BLUMIG & FRISCH
SOO LONG | HALBFERMENTIERTER BIO GRÜNTEE AUS THAILAND
MASTER MINT | REINE MINZE AUS KONTROLLIERTEM BIOLOGISCHEN
ANBAU
DIGITAL DETOX | ZITRONENGRAS, SÜSSHOLZ, KAROTTENFLOCKEN,
INGWER
GARDEN PARTY | BIO FRÜCHTETEE | APFEL, MANGO, GOJI UND
BLÜTEN



Bleiben Sie mit uns in Kontakt!

NEWSLETTER



HAFENGEFLÜSTER

FACEBOOK



HAFENHOTELRUEGEN

INSTAGRAM



HAFENHOTEL_RUEGEN

www.hafenhotel-ruegen.de

www.hafenrestaurant-lauterbach.de